

ABSTRAK

Widya Yunita, Anggita. 2019. Formulasi *Snack bar* Berbasis Kacang Hijau (*Vigna radiata*), Kedelai Kuning (*Glycine max*), dan Biji Chia (*Salvia hispanica*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat dan Isoflavon untuk Penderita Hiperkolesterolemia. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Asep Iwan Purnawan, SKM, M.Si.Med.

Komponen bioaktif pangan fungsional non gizi yang direkomendasikan untuk mengontrol kadar lipid darah yaitu serat dan isoflavon. Bahan Makanan untuk mendapatkan isoflavon terdapat pada kacang hijau dan kedelai kuning, sedangkan untuk mendapatkan serat terdapat pada Biji Chia. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaanimbangan antara kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia terhadap kualitas produk *snack bar* sebagai pangan fungsional yang memenuhi uji organoleptik dan kualitas zat gizi meliputi kadar serat, kadar isoflavon, dan sifat organoleptik. Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan perlakuanimbangan tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia sebagai variable independen serta organoleptik, kadar serat, dan kadar isoflavon sebagai variabel dependen. Panelis pada pengujian organoleptik adalah panelis agak terlatih sejumlah 30 panelis. Penelitian dilakukan di Poltekkes Bandung Jurusan Gizi pada tahun 2019. Data yang dikumpulkan meliputi data organoleptik, kadar isoflavon dan serat dari formula terbaik. Hasil penelitian terdapat pengaruhimbangan tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia warna terhadap warna *snack bar* dan tidak terdapat pengaruhimbangan tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia terhadap rasa, aroma, dan tekstur. Kadar serat dalam 100 gram *snack bar* adalah 12 g. Kadar isoflavon *snack bar* dalam 35 g adalah sebesar 11,39 mg. Saran dari penelitian ini adalahimbangan yang digunakan untuk mengembangkan produk *snack bar* yaitu pada tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia denganimbangan 45%:35%:22% karena dari sifat organoleptik dapat diterima dibandingkan denganimbangan yang lainnya.

Kata Kunci: Hiperkolesterolemia, organoleptik, kadar serat, kadar isoflavon.